

# IndoChine

## waterfront + restaurant

---

HAMBURG

### *Wir heben den Schleier von IndoChine*

Die Welt Indochinas erfuhr eine Umarmung,  
die darauf gerichtet war, die Geheimnisse des Ostens  
mit den modernen Entwicklungen der westlichen Welt zu umfassen.

Kultur, Küche und Gesellschaft erlagen der Versuchung  
dieser neuen Verschmelzung und  
durch diese Tatsache erlebten sie die Geburt einer neuen Identität.

Diese Vermischung von seltener Einzigartigkeit  
und alten Bestandteilen wurde eingefangen  
in den Völkern, der Kunst und den Speisen dieser Zeit  
und durch die Geschichte bewahrt.

Jetzt neu erstanden durch IndoChine.

- Mittag -

Februar 2012

Verehrte Gäste!

Herzlich Willkommen im „**IndoChine**“! Wir wollen Ihnen die Speisen und besonderen Gerichte aus den Ländern näher bringen, die das ehemalige koloniale Französisch-Indochina umfassen: Laos, Kambodscha und Vietnam. Diese Nationen waren früher auch bekannt unter den Namen Annam, Tonkin, Kotschin-China, Laos und Kambodscha. Aber auch französische Spezialitäten finden Sie auf unserer Karte.

Unser „**IndoChine waterfront + restaurant**“ in Hamburg ist das Erste seiner Art in Europa. Mit unseren großen Elb-Terrassen, dem Restaurant über zwei Etagen und unserer eleganten „**Bar SáVanh**“ direkt an der Elbe, bieten wir unseren Gästen ein besonderes Ambiente. Wir versuchen „eine perfekte Symmetrie“ zu schaffen, die Symmetrie zwischen Asien und Europa, zwischen alt und neu, zwischen Tradition und Moderne. Das IndoChine stellt das moderne Asien in Hamburg dar.

Bei einem Besuch in **Singapur, Phuket oder Jakarta** sollten Sie die Gelegenheit nutzen, unsere Bars und Restaurants zu besuchen. Unsere Häuser haben viele Preise und Auszeichnungen gewonnen. In Asien betreiben wir insgesamt 18 Bars und Restaurants und das **Hotel-Resort „IndoChine Villa Santi“** in Phuket.

Ende 2008 eröffnete IndoChine im **fx Lifestyle X'nter in Jakarta** den neuesten Meilenstein. Auf insgesamt 10.000 qm bieten wir Ihnen IndoChine restaurant + supperclub, welcher sich nach dem Dinner in einen Club / Cocktailbar verwandelt.

Oberhalb hiervon liegt das **Madame Butterfly**. Dieses hochwertige VIP Dining Konzept offeriert einen perfekten Vogelblick auf das Geschehen. Serviert werden authentische und gesunde IndoChine Speisen. Für die Nachtschwärmer offeriert Bar Opium die Beats international bekannter DJ's zu köstlichen Cocktailkreationen.

Ein weiteres Highlight ist der **IndoChine Beachclub**, der auf dem Dach des Gebäudes eine atemberaubende Aussicht auf **Jakarta** bietet.

Auf Anfrage können wir Ihnen im IndoChine Bankett- und Tagungsräume zur Verfügung stellen. Unser Eventmanagement berät Sie gern.

Auch bieten wir Ihnen die Möglichkeit in unserem Haus individuelle **Gutscheine** zu erwerben, die in allen unseren Häusern eingelöst werden können.

Die **Kunstobjekte und Antiquitäten**, die Sie in unserem Haus sehen, sind zum Teil käuflich erwerbbar. Bitte wenden Sie sich an die Geschäftsleitung.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden und danken herzlich für Ihren Besuch!

Michael Ma, Joachim Suckfüll, Arne Suckfüll  
Johann Tang, Sven Langanke  
Cornelia Behn  
Nizar Slim

Geschäftsleitung  
Küchenchefs  
Event Management  
Gastronomische Leiter

**Bitte nutzen Sie ab 18.00 Uhr und an den Wochenenden auch unsere Parkplätze in der Tiefgarage.**

#### **Öffnungszeiten:**

##### **Restaurant**

Mo-Fr ab 12.00 Uhr durchgehend geöffnet  
17.00 – 22.30 Uhr Abendkarte  
Sa ab 17.00 Uhr geöffnet  
Küchenschluss 22.30 Uhr


Sonntags  
Brunch 11.00 – 15.00 Uhr  
17.00 – 22.30 Uhr Abendkarte



## **IndoChine authentisch genießen...**

Unsere Freunde in Asien belächeln oft die abendländische Sitte, sich mit einer oder zwei Speisen zufrieden zu geben. Dort wird traditionell in möglichst großer Gesellschaft gespeist, je mehr Personen teilnehmen, desto mehr Gerichte kann man kosten. „Food-Sharing“ oder „Buffet am Tisch“ ist das moderne Stichwort, unsere Speisen eignen sich hervorragend dafür. Sprechen Sie bitte mit unseren Mitarbeitern und entscheiden Sie dann, auf welche Art Sie zu speisen wünschen.

People in Asia sometimes smile when they see us dining with only one or two dishes. They traditionally dine in large groups. The more people the more dishes can be relished. IndoChine food is designed for "Food sharing" or "table buffet" as we call it. Please talk to your waiter and decide in which way you like to dine.

Mit  gekennzeichnete Gerichte sind französisch-koloniale Delikatessen

*Die lange Anwesenheit der Franzosen ist in fast allen Provinzen von Laos, Kambodja und Vietnam sichtbar.*

*Die französische Kolonialbauweise wirkt nicht störend, sondern fügt dem bereits exotischen Umfeld ein zusätzliches Element von Anmut und Schönheit hinzu.*

*The long lasting presence of the French can be seen in almost every province of Laos, Cambodia and Vietnam.*

*The French colonial architecture does not look out of place and adds an extra element of grace and beauty to the already exotic environment.*



**U TURN**  
FINEAST ART | THE MASSIVE SENSE OF STYLE

Die durch unseren Partner hier im Restaurant ausgestellten Kunst- und Designobjekte sind Unikate aus Südostasien, teilweise antik. Sollten Sie Interesse am Kauf der Ausstellungsstücke haben, so sprechen Sie unsere Mitarbeiter bitte einfach an, alle Objekte können direkt hier erworben werden. Weitere einzigartige Stücke finden Sie in den **U Turn** Galerien in der Hamburger City. Dort können Sie auch das hier verwendete Besteck erwerben. Adressen und Öffnungszeiten finden Sie in den am Restaurantausgang befindlichen Prospekten bzw. unter [www.fineast-art.de](http://www.fineast-art.de)

In der Gestaltung unserer Bar werden wir beraten durch **Mark Sakautzky**, dem einzigen ‚Imperial Feng Shui Master‘ in Deutschland. Im Rahmen seiner internationalen Tätigkeit ist er tätig für Unternehmen jeder Größenordnung, für die Gastronomie und den Einzelhandel. Auch im privaten Wohnbereich kann die einst nur dem chinesischen Kaiserhof vorbehaltene Wissenschaft effektiv zur Optimierung eingesetzt werden. Weitergehende Informationen unter [www.internationale-feng-shui-akademie.de](http://www.internationale-feng-shui-akademie.de)



# Vorspeisen

---

## STARTERS

Unsere Fingerfood Vorspeisen werden traditionell aus der Hand gegessen, vielleicht schmeckt es auch Ihnen so am Besten?

*Our fingerfood starters are traditionally eaten with fingers only. Would you like to try this?*

### **Gói Cuón - Frische vietnamesische Garnelen Reispapierröllchen**

gefüllt mit geschnittenen Garnelen und Salaten, eingerollt mit frischer Minze, begleitet von unserer IndoChine-Sauce

***Vietnamese fresh rice paper rolls filled with sliced prawns and lettuce then gently rolled with fresh mint, served with our traditional IndoChine sauce***

€ 9,90

### **Gói Cuón Vịt - Frische vietnamesische Enten Reispapierröllchen**

mit gebratenen Entenbruststreifen, Gurke, grüner Mango, Karotten und Salat, aufgerollt mit Minze und Koriander, abgerundet von einer Mango-Ingwer-Sauce

#### ***Vietnamese fresh rice paper duck rolls***

*Fresh rice paper rolls filled with slices of roast duck breast, cucumber, green mango, carrot and lettuce, then rolled with fresh mint and coriander leaves, served with our mango-ginger sauce*

€ 9,90

### **Chá Giò - Frittierte vietnamesische Frühlingsröllchen**

im Reispapiermantel, gefüllt mit feinem Krebs- und Schweinefleisch Garnelen, Pilzen und Glasnudeln, serviert mit der traditionellen IndoChine-Sauce

#### ***Deep fried Vietnamese spring rolls***

*Deep-fried rice paper rolls, filled with fresh tender minced pork, crab and prawns, mushrooms and bean vermicelli, served with crisp lettuce, mint and a traditional IndoChine sauce*

€ 9,00

### **Si Radu - Vorspeisen Auswahl**

AB 2 PERSONEN

Eine delikate Demonstration unserer Vorspeisen  
Ausgewählt von unserem Küchenchef <sup>1, 2, 3</sup>

#### ***Four-Season-Set***

FOR TWO OR MORE PERSON

*A surprise selection of our traditional starters – chosen by the Chef.*

pro Person / per person  
€ 12,50

# Salate, Suppen & Larb Gerichte

---

## SALADS, SOUPS & LARB DISHES

### **Salat von der thailändischen Pomelo**

mit Orangen, Minze, Koriander und gedämpften Garnelen

#### ***Thai Pomelo salad***

with orange, mint, coriander and steamed prawns

€ 13,50

### **Kalbstafelspitzbrühe**

mit Frühlingslauch, Ingwer, Karotten, Zuckerschoten, Udon Nudeln und Kräutern

#### ***Consommé of veal's rump***

served with spring onions, ginger, carrots, sugar snaps, Udon noodles & herbs

€ 8,50

### **Tom Yam Soup – Scharf-saures Süppchen**

Unsere Favoritin stammt aus Laos, scharf und sauer serviert. Einlage nach Geschmack:

#### ***Hot and sour soup***

Our traditional favourite from Laos. Choose between chicken, prawns or seafood.

mit Huhn / Chicken € 7,50

mit Garnele / Prawn € 8,50

mit Seafood € 9,50

### **Larb – Norwegischer "Ikarimi" Lachs mariniert**

mit Fischsauce, Limettensaft, Chili, Galangal, geröstetem Reispuder, Minze und Koriander gewürzt, serviert auf einem Salatbett

- DIESES GERICHT WIRD KALT SERVIERT -

#### ***Fresh raw "Ikarimi" salmon marinated with the strength of fish sauce & lime juice***

seasoned with fresh mint leaves, galangal, lemongrass, shallot, red onions, coriander, roasted rice & chili powder

- SERVED COLD -

€ 19,00

# Fisch & 'Meer-Getier'

---

## FISH & SEAFOOD

### **Garnelen nach kambodschanischer Art**

aus dem Wok, mit Basilikum und Chilipaste, Knoblauch und Thai-Basilikum auf den Höhepunkt gebracht <sup>1, 3, 4, 5</sup>

***Cambodian style prawns prepared in the wok  
completed with a chilli-, basil leaves- and garlic sauce***

€ 24,50

### **Samula Kroeung Samot - Kambodschanisches Seafood Curry**

mit Garnelen, Jacobsmuscheln, Fischfilet, Kalamaris und Miesmuscheln. Zubereitet in einer Kokosnussmilch Sauce, pikant verfeinert mit roter Chilipaste <sup>3</sup>

***Traditional Cambodian seafood curry  
with prawns, fish fillet, squid, mussels and scallops,  
cooked in a fragrant thick coconut sauce and spiced with red chilli***

€ 28,50

Seafood Curry mit **halbem Hummer** / including **half lobster**

€ 38,50



### **Gebratener Steinbutt mit Périgord Trüffel,**

angerichtet mit Gemüsenudeln

***Pan fried turbot with Périgord truffle***

*Served with vegetable noodles*

€ 28,50



### **Filet vom Norwegischen Winter Kabeljau**

Serviert auf einer scharfen Sauce vom Schweinehack mit Galangal, Schalotten, Chili und Koriander

***Norwegian Codfish Filet***

*Served with of spicy pork minced meat sauce, mingled with galangal, spring onions & coriander*

€ 26,50

### **Gebratener Fried Rice mit knusprig gebackenen Garnelen**

mit gelben Curry, Zwiebeln, Ananas, und Schlangenbohnen

***Stir fried rice with crispy baked prawns***

*served with yellow curry, onions, pineapple & snake beans*

€ 18,50

# Geflügel & Rind

---

## POULTRY & BEEF

### **Knusprige Ente mit Woknudeln**

mit Soba Nudeln, Zuckerschoten, Chili, Sesam, Mini Mais und asiatischen Schnittlauch

#### ***Crispy duck breast with wok noodles***

*with soba noodles, sugar snaps, chili, sesame, baby corn & asian chives*

€ 24,50

### **Vit Quay Dòn Tonkin - Knusprige Entenbrust wie am Golf von Tonkin**

mit Aromaten gegart und gold-braun gebacken, serviert mit süßer IndoChine Sauce, mini Pak Choi Gemüse und knusprigen Glasnudeln. <sup>1</sup>

#### ***Crispy duck breast a la Tonkin Gulf***

*steamed with herbs and spices, crispy fried and served with our sweet IndoChine sauce, mini Pak Choi vegetables and crispy glass noodles.*

€ 24,50

### **Nam Khan Kai – Hühnerfleisch aus dem Wok**

mit rotem Curry, Bambus, Paprika und Thai Basilikum <sup>3</sup>

#### ***Wok stir fried chicken***

*with red curry, bamboo, bell pepper and Thai basil*

€ 21,50

### **Knusprig gebackener Schweinebauch**

mit Tai Kai Lan, Chili und Ingwer

#### ***Crispy baked pork belly***

*with Tai Kai Lan, chilli and ginger*

€ 17,50

### **Kambodschanisches Chili-Huhn**

Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Wok mit Zwiebeln und Chili-Knoblauch-Sauce, abgerundet mit Basilikum <sup>1, 3, 4, 5</sup>

#### ***Chicken with chili & basil – Cambodian style***

*tender pieces of chicken breast, sautéed in a basil-, chili- & garlic sauce* <sup>1, 3, 4, 5</sup>

€ 21,50

### **Thit Bò Lúc Lắc – Pfeffersteak, gebuttert**

Filetsteakwürfel vom argentinischen Rind, aromatisiert mit Butter, Knoblauch und Zwiebelringen, verfeinert mit einem typisch laotischem süß-sauren Dipp <sup>1, 3</sup>

#### ***Pepper beef with garlic and butter***

*Prime beef fillet cubed, sautéed in a union of herbs, spices, melted butter and sliced onions, accompanied with a typical Laotian subtle sour-sweet dip.*

€ 28,50

## **Vegetarische Vorspeisen**

---

### **VEGETARIAN STARTERS**

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Fisch- bzw. Austern-Sauce in vielen Gerichten der kambodschanischen, laotischen und vietnamesischen Küche verwendet wird. Sie sind ein wesentliches Element und es ist uns daher fast unmöglich, diese in allen Fällen zu entfernen.

Für unsere vegetarischen Gerichte verwenden wir ausschließlich Produkte speziell für Vegetarier, d.h. wir verwenden vegetarische Austernsauce (wird auf Basis von Shiitakepilzen hergestellt) anstatt normaler Austernsauce (Mischung von Austerextrakt und Sojasauce, die vorher mit Salz, Knoblauch und Zwiebeln eingekocht wurde).

*Please be advised that fish sauce is used liberally in the preparation of Vietnamese, Laotian and Cambodian cuisine. This is an essential element and would be impossible to remove in many instances.*

*For our vegetarian dishes we only use products special made for vegetarians!*

#### **Wan Tan Rau - Spinat im Wan Tan Teig**

knusprig ausgebacken, serviert mit Soja-Chili-Sauce 1,5

*Spinach in wan tan dough gold fried and served with a soy-chilli-sauce*

€ 7,50

#### **Vegetarische Samosa gefüllt mit Kichererbsen**

knusprig ausgebacken, serviert mit Sweet-Chili-Sauce 1

*Deep fried samosa filled with chickpeas and served with sweet-chilli-sauce*

€ 7,50

#### **Rau Radu - Vegetarische Vorspeisen Auswahl**

Eine delikate Demonstration unserer Vegetarischen Vorspeisen ausgewählt von unserem Küchenchef 1,5

#### **Vegetarian Four-Season-Set**

*A surprise selection of our traditional vegetarian starter  
- chosen by the Chef -*

pro Person / per person

€ 9,50



# Vegetarische Speisen

---

## VEGETARIAN DISHES

### **Gelbes Gemüsecurry**

mit thailändischem Basilikum und gebratenem Tofu

#### ***Fried tofu in yellow curry stock***

*with vegetables and Thai basil*

€ 14,50

Tofu ist ein „kulinarisches Chamäleon“. Man kann es frittieren, dämpfen oder grillen. Ob deftig oder süß, es lässt sich leicht verarbeiten. Tofu wird aus Sojabohnen hergestellt. Leicht und bekömmlich, kalorienarm, cholesterinfrei und reich an hochwertigem Eiweiß, ist es somit eine gesunde Alternative zu Fleisch. Es enthält kaum schwerverdauliche gesättigte Fettsäuren und wirkt – im Gegensatz zu Fleisch – im Magen basisch und nicht Säure bildend.

### **Tai Kai Lan – Im Wok gebratener Thai-Broccoli**

mit Knoblauch, Austernsauce und mit Sojasauce aromatisiert <sup>1, 4</sup>

#### ***Stir fried Pak Choi vegetable***

*with garlic, oyster sauce and seasoned with soy sauce*

€ 14,50

### **Pad Choi Sam - Gebratenes mini Pak Choi Gemüse**

aus dem Wok mit Strohpilzen, Karotten, Knoblauch, Austernsauce und mit Sojasauce aromatisiert <sup>1, 4, 5</sup>

#### ***Stir fried Pak Choi vegetable***

*with straw mushrooms, carrots, garlic, oyster sauce and seasoned with soy sauce*

€ 13,50

### **Cơm chiên chay - Gebratener Reis aus dem Wok**

mit Karotten, Sojasprossen und Frühlingslauch verfeinert mit heller Sojasauce, serviert mit einem Salatbouquet <sup>1</sup>

#### ***Fried rice from our wok***

*with carrots, bean sprouts and chives, finished with light soy sauce, served with a salad bouquet*

€ 9,50

# Dessertweine

---

## DEUTSCHLAND

2003 **GEISENHEIMER ROTHENBERG** Riesling Eiswein Glas 5cl 9 €  
**Weingüter Wegeler, Gutshaus Oestrich, Rheingau** Flasche 0,375 l 64 €  
*Brillanter Riesling auf höchstem Niveau. Bouquet von rassigen Fruchtaromen, Aprikose, Melone und Zitrusfrüchten sowie ein dezenter Blumenduft und niedriger Säure*

**ÜBERMUT** Glas 5cl 7 €  
**Thomas Hensel & Markus Schneider, Pfalz** Flasche 0,5 l 55 €  
*Hoch über Bad Dürkheim stehen die Reben des Cabernet Cubin, aus deren Trauben nach klassischer Vintage-Art dieser Likörwein erzeugt wurde. Traditionell mit den Füßen gestampft und in 30 Jahre alten Portweinfässern ausgebaut, trägt er die Handschrift Dirk van Niepoorts, Freund und Berater von Markus Schneider. Ergebnis ist ein pechschwarzer, gerbstoffgeladener und hocharomatischer Pfälzer Port, der selbst Stuart Pigott in Erstauen versetzte.*

## USA

2004 **BERINGER NIGHTINGALE** Glas 5cl 8 €  
**Napa Valley, Californien** Flasche 0,375 l 55 €  
*90 Punkte Wine Spectator, konzentriert, seidiger, fülliger Geschmack nach Crème Brulée, Apfelkuchen und gerösteter Kokosnuss.*

## FRANKREICH

2005 **SAUTERNES AC** Glas 5cl 5 €  
**Chateau de Rolland, Bordeaux** Flasche 0,75 l 65 €  
*Saftige süßliche Fruchtfülle mit schönen Aromen von Birne, Lindenblüten, Akazienhonig und Aprikose*

# Digestif Selection

---

<b>Nonino Grappa Monovitigno</b> 41% von Chardonnay, Merlot oder Tocai Trester	Glas 2cl	3,50 €
<b>Hennessy Fine de Cognac</b> 40%	Glas 2cl	4,00 €
<b>Hennessy X.O.</b> 40%	Glas 2cl	12,00 €
<b>Ziegler Genussmanufaktur</b> 43% Obstbrand oder Zwetschgenbrand	Glas 2cl	6,00 €
<b>Ziegler Genussmanufaktur</b> 43% Wildkirsch Nr. 1	Glas 2cl	9,50 €
<b>Cynar</b> 16.5%	Glas 2cl	2,50 €
<b>Helbing Hamburger Kümmel</b> 35%	Glas 2cl	2,50 €

# Dessert

---

## SWEETS

### **Bananen- & Kokosnuss-Reisröllchen mit dreierlei Fruchtsaucen**

*Banana & coconut rice rolls accompanied by three fruit dips*

€ 6,50

### **Crème Brulée vom belgischen Nougat mit Birnen Sauerrahmeis und Kumquats**

*Crème Brulée from Belgian nougat with a pear sour-cream-ice & kumquats*

€ 9,50

### **Marmoriertes Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel mit eingelegten Zitrusfrüchten**

*Marble chocolate parfait in a coat of Baumkuchen with marinated citrus fruits*

€ 9,50

### **Dessertvariation nach Wahl des Küchenchefs**

*variation of desserts chosen by our chef*

€ 13,50

## **Hausgemachte Eiscreme & Sorbets**

EISCREME SORTEN:

**Himbeere-Marscapone/Tahiti Vanille/ Birne-Sauerrahm/  
Valhrona-Guanaya Schokolade / Grüner Tee**

SORBET SORTEN:

**Himalaya Goji-beere mit Joghurt /Avocado-Jamaika Thymian/ Mango**

Über weitere aktuelle Sorbet Kreationen informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

je Kugel € 2,80

## Hamburg

Bar SaVanh  
IndoChine Hamburg  
Neumühlen 11  
Tel : +49 40 398 07880  
www.indochine.de

## Phuket

IndoChine Hotels + Resort  
Surin Beach South, Front Beach Walk  
Tel : +66 76 380 800

Surin Beach Club, StereoLab  
Surin Beach South, Front Beach Walk  
Tel : +66 76 380 800

## Singapore

IndoChine Waterfront Restaurant  
IndoChine Empress Place  
Asian Civilisations Museum  
Tel : +65 6339 1720

Restaurant Madame Butterfly  
The Forbidden City  
Clarke Quay  
Tel : +65 6557 6266

## Jakarta

Bar Opiume  
IndoChine Jakarta  
+6221 300 30 330

www.indochine.com.sg



## INDOCHINE RESORT AND VILLAS IndoChine Phuket

- 1 Soja Sauce – kann Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten
- 2 Erdnüsse
- 3 Fischsauce – kann Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten
- 4 Austernpilzsauce – kann Farbstoff & Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten
- 5 Chilipaste – kann Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten